

## DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan, A.. 2013. *Quality of Light Pork Sausages Containing Konjac Flour Improved by Texturizing Ingredients*. The Journal of Animal & Plant Science, 23(4):2013 Page: 1012-1018
- Aman-Mohammad Z *Oil absorption during deep-fat frying: mechanisms and important factors*. Engineering Sciences [physics]. AgroParisTech, 2008. English.
- Anggraeni, D.A. 2014. *Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2:3, 214-223
- Anonim. 2013. *An Overview of Texture Profile Analysis (TPA)*. <http://texturetechnologies.com/texture-profile-analysis/texture-profile-analysis.php> Diakses pada Juli 2016.
- Anonim. 2016. *Hydrocolloid and gums*. [http://www1.lsbu.ac.uk/water/hydrocolloids\\_gums.html](http://www1.lsbu.ac.uk/water/hydrocolloids_gums.html). Diakses pada Juli 2016.
- Audrieth, L.F. 1950. *Inorganic Syntheses, Volume III*. Mc Graw-Hill Book Company, Inc.
- AOAC, 1984. *Official Methods of Analysis. 11th edition. Association of Official Analytical Chemists Inc.*, Washington, D.C.
- Bandyopadhyay, P. dan Ghosh, A. K. 2012. *Polysaccharide-Protein Interactions and Their Relevance in Food Colloids*. <http://www.intechopen.com/> . Diakses pada Maret 2016.
- Canti Meda. 2014. *Karakteristik Isolat Protein Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) dan Pemanfaatannya sebagai Binder pada Sosis Ayam*. Tesis. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Pangan dan hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Chin, K.B., M.Y. Go dan Y.L. Xiong. 2009. *Konjac flour improved textural and water retention properties of transglutaminase-mediated, heat induced porcine myofibrillar protein gel : Effect of salt level and transglutaminase incubation*. Meat Science 81 (2009) 565-572.
- [Depkes] Departemen Kesehatan. 1996. *Pedoman Praktis Pemantauan Gizi Orang Dewasa*. Jakarta: Depkes.

- Dewi, N.R.K. 2015. *Study Proportion of Porang Flour : Tapioca and Addition NaCl Towards Physical Characteristics of Meatballs*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.855-864
- Driss,D., et.al. 2013. *Improvement of Breadmaking Quality by Xylanase GH11 from *Penicillium occitanis* Pol6*. Journal of Texture Studies ISSN 1745-4603
- Frey, C.B. 1990. *The effects of sodium tripolyphosphate on preblended pork sausages. Retrospective Theses and Dissertations*. Paper 9368.
- Harmayani, E. Aprilia, V. Marsono, Y. 2014. *Characterization of Glucomannan from *Amorphophallus oncophyllus* and its Prebiotic Activity in vivo*. Carbohydrate Polymers 112 (2014) 475–479
- Huidobro, F.R., et al. 2005. *A comparison between two methods (Warner–Bratzler and texture profile analysis) for testing either raw meat or cooked meat*. Meat Science 69 (2005) 527–536
- Humaeda, W. 2014. *Quality and Safety of Unpacked Beef Sausage in Khartoum State*. Tesis. Department of Meat Science and Technology. Sudan University of Science and Technology.
- Iglesias-Otero, M. A., J. Borderias, C.A.Tovar. 2010. *Use of Konjac glucomannan as additive to inforce the gels from low quality squid surimi*. Journal of Food Engineering 101 (2010) 281-288
- Jimenez-Colmenero, F., S. Cofrades, A.M.Herrero, M.T. Solas dan C. Ruiz-Capillas.2013. *Konjac gel for use as potential fat analogue for healthier meat product development: Effect of chilled and frozen storage*. Food Hydrocolloids 30 (2013) 351-357
- Julianti, E., Rosdiana.,L. 2013. *Pemberian Ethepon sebagai Bahan Perangsang Pematangan pada Buah Terung Belanda dengan Dua Tingkat Kematangan*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol.2 No.2 Th. 2014.
- Koroskenyi, B dan McCarthy S.P. *Synthesis of Acetylated Konjac Glucomannan and Effect of Degree of Acetylation on Water Absorbency*. Biomacromolecules 2001, 2, 824-826.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang*. <http://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/wp-content/uploads/2013/10/2-pengolahan-porang.pdf>. Diakses pada Oktober 2015.
- Mareta, D.T. 2015. *Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) : Karakteristik Potensi Prebiotik dan Aplikasinya sebagai Pengenyal Bakso*. Tesis. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Departemen

Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian.  
Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Meilgaard, M. C. Dkk. 1991. *Sensory Evaluation Techniques*. Florida: CRC.
- Nurjanah, Z. 2010. Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Iles-iles Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Menggunakan Enzim  $\alpha$ -Amilase. *Skripsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor .
- Parry, J. 2010. *Konjac glucomannan*. In A. Imeson (Ed.), *Food stabilisers, thickeners and gelling agents*. Blackwell Publishing Ltd., Singapore.
- Prastini, A. I dan Widjanarko, S.B. 2015. *Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1503-1511, September 2015.
- Sari, H.A. dan S.B. Widjanarko. 2015. *Karakteristik Kimia Bakso Sapi (kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* vol. 3 no 3 p. 784-792, Juli 2015)
- Sitanggang, J. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Bakso Daging Sapi yang Diformalin Secara Visual. *Skripsi*. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- SNI, 1995. Sosis Daging. Dewan Standarisasi Nasional. SNI 01-3820-1995
- Soeparno.1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University,. Yogyakarta
- Sweming. 1999. Hydrocolloids. In Andrew J. Rosenthal, *Food Texture Measurement and Perception*. Springer, Maryland.
- Triki, M., A.M. Herrero F. Jimenez-Colmenero, dan C. Ruiz-Capillas. 2013. *Effect of preformed konjac gels, with and without olive oil, on the technological attributes and storage stability of merguez sausage*. *Meat Science* 93 (2013) 351-360
- Usmiati S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Artikel. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian, Bogor.
- Wahjuningsih, S.B. 2013. *Kajian Tepung Glukomanan pada Pembuatan Bakso (The Study of Glucomannan Flour for Meatball Production)*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* Vol. 9 No 1 halaman 24-32
- Widjanarko, Simon B. 2008. *Bahan Pembentuk Gel*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

\_\_\_\_\_. 2008. *Interaksi Komponen Kimiawi Dalam Produk Pangan*. <https://simonbwidjanarko.wordpress.com/tag/interaksi-protein-karbohidrat/> . Diakses pada Juli 2016.

Widodo, S.A. 2008. *Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Freezing*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.